

## NEWS RELEASE

2018年6月28日  
株式会社ラススイート

報道関係者各位

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
赤身の味わいと口溶けのよい脂質が際立つ淡路島特産のブランド牛「柵座牛」を  
贅沢に味わう特別ディナー【第10回淡路フェア】

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区)では2018年7月1日(日)～2018年8月31日(金)の2ヶ月間、淡路島特産のブランド牛「柵座牛」や、市場に出回ることが少ないため“幻のウニ”と称される洲本市由良地区の絶品赤ウニ、島の夏の味覚ハモなど、淡路島の厳選食材を主役にした特別メニューを提供する「淡路フェア」を開催します。



「柵座牛」の生産地を訪れ、生産者④から肥育方法について説明を受ける田中総料理長⑤

当ホテルでは開業以来、1年を5シーズンに分け、総料理長が自ら兵庫五国を巡って食材を探す地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」を開催。今回は、総料理長の田中耕太郎が、古代、朝廷に食材を納める「御食国(みけつくに)」と呼ばれた淡路島を訪れて、海・山・大地の魅力あふれる食材に出会いました。

「柵座牛」は淡路市の畜産業者「大造畜産」が生産。黒毛和牛の未経産雌牛を、地下水や、地元産のお米や稲わらなどを自家配合した飼料を与えるなどのこだわった環境下で肥育しています。当ホテルでは5年前の同フェアから食材に選び、赤身の味わいと口溶けのよい脂質が利用客から高い評価を得ています。「柵座牛」の肥育に対する配慮は際立っている。生産者の思いを食

べる人に伝えたい」と話す田中総料理長と、「おいしさを多くの人に知って欲しい」という生産者の思いが一致し、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」のコース料理のメインディッシュとして今年も登場します。

また、島のきれいな水と土、空気ですく育った淡路の猪豚「淡路島ポーク」や、全国でも有数の産地として知られる特産のタマネギなどにも注目。地元産食材の多彩な活用方法を考え産地振興につなげようと、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」、同ホテル直営「ル・パン神戸北野」のパティシエがタッグを組み、コース料理のアミューズからデザートまで、食材の美味しさを最大限に引き出したメニューを考案しました。田中総料理長は「料理を通じて伝えたいのは味だけでなく、実際に農家の方と会って感じた食材に込められた作り手の熱い気持ち。生産現場を訪れて覚えた感動を一皿に込めて、淡路島が誇る最高の味を多くの人に伝えたい」と意気込んでいます。

### <開催概要>

■レストラン「ル・クール神戸」 TEL 078-371-0055

◇淡路フェアディナー：13,000円

◇淡路フェアランチ：メイン1品 3,800円、メイン2品 5,000円

<営業時間>ともに、ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)/ディナー 17:30～22:30(L.O.21:00) (消費税・サービス料別)

関連 URL： <https://www.l-s.jp/event/168>

■鉄板焼「心」 TEL 078-371-6644

◇淡路フェアディナー：13,000円

◇淡路フェアランチ：4,900円

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラススイート 企画広報営業部 中川・畑・呉

TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

## レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

### ■淡路フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・アミューズ プーシュ
- ・フォアグラのコンフィ 淡路島産玉葱のチャツネと共に
- ・由良雲丹と枝豆の冷たいブルーテ
- ・淡路島産鱧のフリット バスク風(※①)
- ・淡路桐座牛ロース肉のグリエとレタス 生姜風味のソース(※②)
- ・グラン・デセール



(※①)

### ■淡路フェアランチメニュー メイン1品 3,800 円、メイン2品 5,000 円

- ・淡路島直送海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味  
又は 本日のオードヴル
- ・本日のスープ
- ・瀬戸内直送 鮮魚のお料理  
又は 淡路島直送イカの煮込み セート風  
又は 淡路島で育てた猪豚“淡路島ポーク”のロティ パセリ風味 シェリーソース  
又は 黒毛和牛のフリカデル ライムの香り 淡路島産玉葱のソース
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※②)

## 鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

### ■淡路フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・季節の味わい三種
- ・本日のスープ
- ・淡路産鮮魚と栄螺 淡路海苔のクリームソースで(※③)
- ・「心」特製サラダ
- ・「桐座牛」フィレ 又は サーロイン 焼き野菜を添えて  
又は 活鮑の鉄板焼き
- ・兵庫県産特選米  
又はガーリックライス 赤だし 香の物 又は 素麺 又は にゅう麺
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※③)

### ■淡路フェアランチメニュー 4,900 円

- ・季節の味わい
- ・淡路島産鱧とフォアグラ 丹波しめじと香草ブイヨンと共に(※④)
- ・「心」特製サラダ
- ・フィレ 焼き野菜を添えて
- ・ご飯 赤だし 香の物
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※④)

### ■淡路フェア「心」の一品

- ・淡路タコの洋風柔らか煮 1,200 円(※⑤)
- ・由良雲丹 9,000 円



(※⑤)

(消費税・サービス料別)

## <ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長 田中 耕太郎(たなか こうたろう)>



1981年ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元 勝氏に師事。1991年ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。在籍中にオランダ アムステルダム「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。2005年鹿児島山形屋グループ(株)クーダイニングに入社し、上柿元 勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。2015年楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」において、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導く。2018年に全日本調理師協会「料理の超人」受賞。社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。

## 【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

所在地：神戸市中央区波止場町 7-2（地上 11 階建）

1 階：駐車場 2 階：フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階：バンケットルーム、チャペル 4 階～11 階：客室

客室：70 室（100 ㎡以上 3 室、約 70 ㎡ 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420 ㎡（1,337 坪）

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド（SLH）に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉みながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味、地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスと共にお楽しみいただけます。



ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感をお客様におもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオーソクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによってスムーズで温かいホスピタリティを実現。